

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Vinhos para cada estilo de mãe

Santé! Nem todas as mulheres são mães, mas todas as mulheres são filhas. Uma obviedade, não é mesmo? Mas é curioso como até o óbvio anda ganhando novos significados com o passar das gerações. Sentei-me diante do computador com a ideia de indicar a você, leitor, vinhos para cada estilo de mãe, englobando as alegres, leves e contemporâneas; as elegantes e clássicas; as intensas e acolhedoras; e as ousadas e magnéticas.

Mas, no meio do caminho, um pensamento atravessou a minha taça, ou

melhor, a minha mente e divido isso com você: e as mulheres que não querem ser mães? Sim, elas existem, e cada vez mais. São novos tempos. Novas narrativas.

E aqui estou eu, prestes a discorrer sobre algo que certamente pertença ao campo de um terapeuta, de um filósofo ou de um sociólogo, jamais de uma enófila. Confesso que não sei ao certo.

Entre dúvidas e reflexões, sigo elucubrando sobre a pauta que escolhi, ou que, de alguma forma, me esco-

AGENDA

Dia 13, das 18h às 21h

Feira de Vinhos Um Brinde À Esperança

Degustação de mais de 100 rótulos, com parte da renda revertida à Casa da Esperança. No Laticínios Marcelo, na Rua Lobo Viana, 54.

Valor do convite: R\$ 160.

lheu: qual vinho traduz a personalidade das diferentes mulheres mães?

A partir dessa provocação, selecionei

rótulos acessíveis e de qualidade, numa tentativa de decifrar, em cada taça, o estilo único de cada uma delas (confira abaixo).

De todo modo, antecipadamente, desejo um Feliz Dia das Mães a todas as mulheres que dedicam seu amor e cuidado aos filhos, enteados, sobrinhos, afilhados, enfim, a todas que, por se sentirem mães, tornam-se naturalmente merecedoras de amor.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Para a mãe cheia de charme, leve, contemporânea e divertida, um vinho vibrante como o espumante



Veuve Du Vernay Brut Rosé Édition Limitée, Borgonha/FR. Método Charmat

Uva: Pinot Noir, Syrah e Grenache (11,5° GL)

Cor: rosa claro, perlage fina e persistente

Nariz: morango e framboesa com notas florais

Boca: seco, ótima acidez, corpo leve e boa cremosidade

Preço médio: R\$ 90

À mãe elegante e clássica que aprecia mesa posta e boa conversa, um vinho branco que alia sofisticação e elegância



Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc 2023 - D.O. Valle del Maule/CL

Uva: Sauvignon Blanc (13,5° GL)

Cor: amarelo palha límpido e brilhante

Nariz: aromas de toranja, pêssego, flores e notas minerais.

Boca: boa acidez e final longo

Preço médio: R\$ 55

Para a mãe ousada, forte, magnética, de olhar confiante e inesquecível, um vinho provocante e fino



Norton Sexy Fish Cabernet Franc 2025, Mendoza/AR

Uva: Cabernet Franc (14° GL)

Cor: Rubi média intensidade com violáceo

Nariz: cereja e framboesa com toques de especiarias

Boca: seco, frutado, boa acidez, taninos firmes

Preço médio: R\$ 60

Para a mãe intensa e acolhedora que gosta de tradições e momentos que ficam na memória, um vinho marcante



Pata Negra Reserva Tempranillo 2018 - D.O. Valdepeñas/ES

Uva: Tempranillo (13° GL)

Cor: rubi intenso

Nariz: frutas vermelhas maduras, baunilha, especiarias e tabaco

Boca: seco, corpo médio, boa acidez, taninos polidos, macio e equilibrado

Preço médio: R\$ 88

OS VINHOS SÃO DA CASA FLORA IMPORTADORA E PODEM SER ENCONTRADOS EM EMPÓRIOS E SUPERMERCADOS.

Melhor bar da América Latina chega a Santos

Tres Monos, da Argentina, e Hideout Speakeasy terão programação

DA REDAÇÃO

A cidade de Santos terá, nas próximas terça e quarta-feiras, uma programação inédita que colocará a cidade no circuito internacional da coquetelaria. O Tres Monos, de Buenos Aires, eleito o melhor bar da América Latina e destaque entre os melhores do mundo, participa das comemorações de aniversário de sete anos do santista Hideout Speakeasy.

A agenda começa com



Lucila está na direção do Tres Monos; Florencia integra nova geração

SERVIÇO

Masterclass - Tres Monos

Terça-feira, das 15h às 17h, no SinHoRes

Entrada solidária: 1 kg de alimento não perecível.

Guest Bartender - Tres Monos no Hideout

Quarta-feira, a partir das 19h, no Hideout Speakeasy

Ingressos: R\$ 120, com R\$ 50 em consumação.

uma masterclass na terça-feira, no auditório do SinHoRes (Av. Conselheiro Nébias, 365).

Lucila Oriana Calichio, bar manager do Tres Monos, e Florencia Antelo, bartender do grupo, receberão profissionais e apreciadores da coquete-

laria em um encontro solidário com doação de alimentos.

Na quarta-feira, o público poderá vivenciar a experiência do Tres Monos em uma noite especial no Hideout, com drinks autorais preparados por Lucila e Florencia.

Elas assumirão o balcão do Hideout com uma proposta que segue o espírito do Tres Monos: uma coquetelaria autoral que combina técnica e acessibilidade, com leitura contemporânea dos clássicos e atenção especial à sustentabilidade e aos ingredientes locais. Os ingressos para a noite são limitados e podem ser adquiridos no site grupohideout.com/loja.